

20 — 23

MENU

20 — 24

ANTIPASTI

GASTRONOMIA

PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA (6) **16**

BURRATA E POMODORINI CONFIT (6) **14**

BURRATA E FILETTI DI ALICI (6 9) **14**

GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (6) **30**

PRIMI

MEDAGLIONI DI GRANO ARSO CON RIPIENO DI PATATA, MENTA E PECORINO LIBRIACO (3 6 14) **16**

RAVIOLI RIPIENI CARCIOFO ALLA ROMANA, SERVITO CON CREMA PECORINO E CARCIOFO CROCCANTE (3 6 14) **16**

TAGLIOLINO DI GRANO DURO "SENATORE CAPPELLI" CON SPIGOLA, OLIO AL PREZZEMOLO E CREMA DI AGLIO DOLCE (3 6 9) **16**

CALAMARATA DI GRANO DURO CON DADOLATA DI GAMBERI, ANETO E SCORZA DI LIME (3 16) **16**

SECONDI

FILETTO DI MAIALINO IBERICO "COTTO A BASSA TEMPERATURA" CON PIMENTO AFFUMICATO, CREMA DI SEDANO RAPA E CAVIALE DI CHORIZO (10) **23**

TRANCIO DI TONNO SU CREMA DI PISELLI E POLVERE DI FRUTTI ROSSI (9) **24**

CALAMARO GRIGLIATO SERVITO SU MISTICANZA DI ERBE SPONTANE CON DEMI GLACE DI CALAMARO (6 8) **23**

HAMBURGER DI MANZO CON BUFALA, INSALATA POMODORO E SALSUA BURGER SERVITO CON PATATINE **22**

BISTECCA DI MELANZANA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON RIDUZIONE DI RAPA ROSSA E PATATE GRIGLIATE AROMATIZZATE ALL'ANETO (3 6) **17**

PIZZA

PIZZA MARGHERITA, FIORDILATTE, POMODORO ROSSO GARGANO E BASILICO FRESCO (3 6) **10**

FOCACCIA CON CARPACCIO DI ZUCCHINE, STRACCIATA E CRUDO DI PARMA (3 6) **14**

PIZZA CON FIORDILATTE, ZUCCA MANTOVANA BRIE E SPECK ALTOADIGE (3 6) **14**

PIZZA CON FIORDILATTE, PORCINI E SALSICCIA NORCINA (3 6) **13**

FOCACCIA CON MORTADELLA, BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO (3 6 5) **14**

FOCACCIA CON BUFALA E CRUDO DI PARMA (3 6) **14**

FOCACCIA ALLA PUTTANESCA CON POMODORO PELATO CRUDO, ALICI OLIVE TAGGIASCHE E FIORI DI CAPPERO (3) **13**

FOCACCIA CON ASPARAGI SALTATI, PANCETTA ARROTOLATA E MIMOSA DI TUORLO D'UOVO (3 14) **14**

FOCACCIA BIANCA CON OLIO EVO, SALE MALDON E ROSMARINO **8**

BRACE

GALIZIANA RUBIA GALLEGA

La particolarità di questa carne galiziana è il colore dorato del grasso ottenuto grazie all'alimentazione di mais, carote, rape, castagne, erbe e orzo. La sua consistenza risulta molto tenera grazie a una frollatura di 60 giorni. **Consigliata cottura al sangue.**

Filetto 14 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**

Fiorentina 10 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**

Entrecotte 12 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

SASHI CHOCO

La particolarità di questa carne è che il bovino viene nutrito con fave di cacao, rendendo così di un colore più scuro e con il grasso di color oro, donando note dolci, risulta molto tenera, con una frollatura di 40 giorni. **Consigliata cottura media**

Filetto 13 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**

Fiorentina 10 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**

entrecotte 12 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

ROSSA DANESE

La particolarità di questa carne sta nel suo grasso intramuscolare medio con un sapore delicato grazie alla sua proporzione grasso-carne. La consistenza di questa carne risulta medio tenera con una frollatura di 30 giorni. **Consigliata cottura media**

Filetto 11 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**

Fiorentina 8 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**

Entrecotte 10 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

MOOI MOOI OLANDESE

Questa particolare tipologia di vacca, è originaria dei Paesi Bassi vengono utilizzate esclusivamente vacche da latte per la produzione di questa carne, così facendo viene garantita una buona presenza di grassi sparsi tra le fibre muscolari, che conferiscono morbidezza e sapore estremamente piacevoli al palato, con una frollatura che va dai 40 ai 50 giorni. **Consigliata cottura medio - sangue.**

Filetto 12 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**

Fiorentina 8 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**

Entrecotte 10 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA **7**

PATATE NOVELLE **7**

PATATE FRITTE * **7**

VERDURE ALLA BRACE **7**

DOLCI

SEMISFERA AL CIOCCOLATO BIANCO CON FRUTTI DI BOSCO, CRUMBLE ALLA VANIGLIA E GEL FRUTTI DI BOSCO (6 3) **9**

CRÈME BRULÉE AL LATTE DI COCCO, MENTA E CAVIALE DI ANANAS (14 6) **9**

TARTELLETTA DI FROLLA ALLA VANIGLIA CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO, CUORE DI LIME E MERINGA (3 6 14) **9**

CHEESECAKE IN BARATTOLO, SU CRUMBLÉ AL CIOCCOLATO E CARAMELLO MOU SALATO (6 3) **9**

COMPOSIZIONE DI FRUTTI I GELATO ARTIGIANALI E FRUTTA FRESCA (6) **14**

BITTER PASSION

15

WHISKEY BULLEIT BOURBON
ITALICUS
SCIROPPO DI PASSION FRUIT
ORANGE BITTERS
ALBUME

MEXICAN TIKI

15

TEQUILA ESPOLON REPOSADO
RUM APPLETON ESTATE
COINTREAU
FALERNUM
SUCCO DI LIMONE

ALMOND SOUR

15

MEZCAL CASAMIGOS
DISARONNO
SCIROPPO DI AGAVE
ESTRATTO DI LIME

VIOLET LADY

30

GIN TANQUERAY TEN
SCIROPPO ALLA VIOLETTA
SUCCO DI ARANCIA
ESTRATTO DI LIME
PROSECCO

ORANGE PINEAPPLE

30

RUM APPLETON ESTATE
APEROL
SUCCO DI ANANAS
ZUCCHERO
SUCCO DI LIME

VANILLA SKY

15

VODKA KETEL ONE
COINTREAU
ESTRATTO DI LIME
MIX DI MANGO E VANIGLIA

CHERRY BOURBON

15

WHISKEY RED LABEL
VERMOUTH BELSAZAR
MARASCHINO
SUCCO DI ARANCIA

BULLDOG TONIC CON THOMAS HENRY

13

APEROL SPRITZ

10

PROFUMO SIN SPIRITS (ANALCOLICO)

10

GIN TANQUERAY 0.0
SCIROPPO DI GELSOMINO
LIME

E' DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENU. PER FAVORE COMUNICARE QUALSIASI ALLERGIA AL PERSONALE.

Il pesce / carne destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con asterisco**

LISTA ALLERGENI

(1) ANIDRIDE SOLFOROSA

e sottili in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni del fabbricante

(2) ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi

(3) CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano. Incluso destrosio: Maltto destrine a base di grano. Sciroppi di glucosio a base di orzo: Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

(4) CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei

(5) FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, noci di cocchi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e noci del Queensland e i loro prodotti. Tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

(6) LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello (non compresi latte biossido caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

(7) LUPINI

e prodotti a base di lupini.

(8) MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi.

(9) PESCE

e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di cianocobalmina o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nelle birre e nel vino

(10) SEDANO

e prodotti a base di sedano.

(11) SEMI DI SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo.

(12) SENAPE

e prodotti a base di senape.

(13) SOIA

e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinati; tocoferoli misti Naturali (E306); tocoferolo d'-alfa naturale, tocoferolo acetato d'-alfa naturale, tocoferolo succo nato d'-alfa Naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fustoceri e fustoceri esteri a base di soia; catere di stamulo vegetale prodotte da stamoli di olio vegetale e base di soia.

(14) UOVA

e prodotti a base di uova. (Non compreso le uova di tutte le specie di animali acquatici)